

# Beiträge zur physiologischen Psychologie des Geschmackssinnes.

Von

**Friedrich Kiesow.**

Vierte Mittheilung<sup>1)</sup>.

---

## Ueber die Wirkung von Temperaturen auf Geschmacksempfindungen.

Um den störenden Einfluss von Temperaturempfindungen bei meinen Untersuchungen über den Geschmackssinn auszuschließen, befolgte ich, wie bereits mitgetheilt<sup>2)</sup>, die Regel, dass ich die zu verwendenden Schmeckflüssigkeiten auf die Eigentemperatur des Mundraumes erhöhte. Ich konnte auf diese Weise für alle Versuchspersonen die gleichen Bedingungen herstellen und so unter einander vergleichbare Werthe gewinnen. Bei diesen Versuchen konnte ich jedoch bemerken, dass diese störenden Einflüsse von Temperaturschwankungen bei den einzelnen Beobachtern nicht die gleichen, sondern von individuell verschiedenem Charakter waren. Ich konnte ferner beobachten, dass dieselben in manchen Fällen von der Empfindlichkeit der Zähne herrührten, indem auch nur bis auf Zimmertemperatur abgekühlte Flüssigkeiten zuweilen

---

1) Da die systematische Anordnung dieser Untersuchung in ihrem weiteren Verlauf Schwierigkeiten begegnet, die namentlich aus der zeitraubenden Natur einzelner Theile derselben entspringen, so wird, an Stelle der bisherigen Paragrapheneintheilung, die fernere Publication in einzelnen Mittheilungen erfolgen, deren jede ein in sich abgeschlossenes Thema behandeln soll.

2) Phil. Stud. X, S. 331.